

Udang *breaded* beku





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata .....	ii
1 Ruang lingkup .....	1
2 Acuan .....	1
3 Istilah dan deflnisi .....	1
4 Klasiflkasi .....	1
5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan.....	1
6 Cara penanganan dan pengolahan .....	2
7 Teknik sanitasi dan higiene .....	2
8 Syarat mutu .....	2
9 Cara pengambilan contoh .....	3
10 Cara uji .....	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan .....	3



## Prakata

Standar udang *breaded* beku ini disusun sebagai upaya meningkatkan jaminan mutu (*quality assurance*) mengingat produk ini dipasarkan di dalam dan luar negeri (ekspor), sehingga dalam penanganannya harus menggunakan cara dan peralatan yang memenuhi • persyaratan teknis, sanitasi dan higiene.

Standar ini diterbitkan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) sebagai pihak yang berwenang mengkoordinasikan standardisasi sesuai dengan Keputusan Presiden Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 1997. Standar ini dimaksudkan untuk dapat dipergunakan oleh konsumen, produsen, pedagang dan instansi yang memerlukan.

Standar ini disusun dengan memperhatikan:

- Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 41/Kpts/IK.210/2/98 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) Nomor : 03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan Nomor : 03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.



## Udang *breaded* beku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi udang lingkup, acuan, istilah dan definisi, klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong, bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan pengemasan untuk udang *breaded* beku.

### 2 Acuan

Penyusunan Standar ini menggunakan acuan dari :

- SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*
- SNI 01-2332-1991, *Penentuan Escherichia coli untuk Produk Perikanan*
- SNI 01-2335-1991, *Penentuan Salmonella untuk Produk Perikanan*
- SNI 01-2337-1991, *Penentuan Staphylococcus aureus untuk Produk Perikanan*
- SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh untuk Produk Perikanan*
- SNI 01-6163.1-1999, *Persyaratan bahan baku udang breaded beku*
- SNI 01-6163.2-1999, *Penanganan dan pengolahan udang breaded beku*
- CAC/RCP 35-1985, *Joint FAO/WHO Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission tentang Code of Practice for Breaded Product.*
- Metoda Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM 1984) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1986).

### 3 Istilah dan definisi

#### udang *breaded* beku

produk olahan basil perikanan dengan bahan baku udang (*Penaeus spp*) segar atau jenis lain yang sesuai yang mengalami perlakuan sebagai berikut penerimaan bahan baku, sortasi, pengupasan dan pembersihan, sortasi ukuran, penyayatan dan pembentukan, perendaman dalam larutan garam, pelumuran dengan adonan dan tepung, perapihan bentuk, penimbangan, pembekuan, pengemasan, penyimpanan

### 4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

### 5 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

Bahan baku udang *breaded* beku harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-6163.1-1999, *Persyaratan bahan baku udang breaded*



*beku*. Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas udang *breaded* beku serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Departemen Kesehatan Republik Indonesia dan ketentuan lain yang berlaku.

## 6 Cara penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan udang *breaded* beku yang dimaksud dalam standar Ini harus sesuai dengan SNI 01-6163.2-1999, *Penanganan dan pengolahan udang breaded beku*.

## 7 Teknik sanitasi dan higiene

Udang *breaded* beku harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat meliputi wadah dan lokasi menyangkut semua aspek sarana dan prasarana, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

## 8 Syarat mutu

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut:

**Tabel 1 Syarat mutu udang *breaded* beku**

Jenis uji	Satuan	Persyaratan Mutu
a. Organoleptik	nilai hedonik (1-9)	min. 7
b. Cemar Mikroba	.	
- ALT	koloni/gram	maks. $2 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/gram	< 3
- <i>Salmonella</i>	per 25 gram	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25 gram	negatif
- <i>Vibrio parahaemolyticus</i> *)	APM/gram	< 3
- <i>Staphylococcus aureus</i> *)	koloni/gram	maks. $10^3$
c. Fisika		
- Filth	-	0
- Kandungan adonan dan tepung	% (bobot)	50
- Suhu pusat	$^{\circ}\text{C}$	maks. -18
*) Bila diperlukan		



## 9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang diterapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

## 10 Cara uji

Cara uji contoh harus sesuai dengan metode pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut :

- a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991, *Produk perikanan, Metode pengujian organoleptik*.
- b) Cara uji mikrobiologi :
  - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991, *Produk perikanan, Penentuan total aerobic plate count (TPC)*
  - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991, *Penentuan Escherichia coli/ produk perikanan*.
  - *Vibrio cholera* sesuai dengan SNI 01-2341-1991, *Penentuan Vibrio cholera produk perikanan*.
  - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991, *Penentuan Salmonella produk perikanan*.
  - *Vibrio parahaemolyticus* sesuai dengan SNI 01-2340-1991, *Penentuan Vibrio parahaemolyticus produk perikanan*.
  - *Staphylococcus aureus* Sesuai dengan SNI 01-2337-1991, *Penentuan Staphylococcus aureus produk perikanan*.
- c) Cara uji fisika :
  - Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-1998, *Prosedur penentuan suhu pusat ikan*.
  - Filth sesuai dengan SNI 01-2372.7-1998, *Metode pengujian fisika produk perikanan*.
  - Kandungan tepung sesuai dengan AOAC 1986 No. 971.13.

## 11 Syarat penandaan dan pengemasan .

Penandaan dan pengemasan harus sesuai SNI 01-6163-1999, *Penanganan dan pengelolaan udang breaded beku*.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)